



AGERRIA

— Daniel Dupuy —

Foie Gras Conserves du Pays Basque



Euskal Herriko Ekoizpenak - Ahate Gibela

IROULÉGUY



Au pied du vignoble d'Irouléguy, la maison Agerria élabore des foies gras traditionnels de canard, pâtés et plats selon les recettes familiales, emblématiques de la gastronomie basque. Depuis notre boutique située à Irouleguy, vous êtes invités à découvrir, en famille ou entre amis, ce lieu bucolique.

Servez tout au long de l'année ces mets typiques cuisinés de façon traditionnelle réhaussés de piment d'Espelette. Un repas convivial ou festif? les grands gastronomes apprécieront la simplicité et l'authenticité de ces saveurs.

Savourez aussi les «Apéro Saltsa», tapenades d'olives vertes ou noires ainsi que la tomate au jambon de Bayonne, à tartiner pour un apéritif amusant et gourmand.

Agriculteur et vigneron, Daniel Dupuy aime créer des recettes qui allient le vin Irouléguy AOC aux viandes de canard. Ainsi, le vin rouge ou blanc apporte du caractère à ces plats mitonnés : cuisses de canard, mijotés de canard, pâtés de canard,...

Ne manquez pas nos rendez-vous dans toute la France, sur les salons, les foires et les marchés (*consultez nos dates de rendez-vous sur notre site www.agerria.com*)

Au plaisir de vous retrouver très bientôt pour des moments gourmands et festifs.



A bientôt

Daniel Dupuy

Toute l'année retrouvez la gamme des foies gras, pâtés & rillettes, plats cuisinés et condiments sur les salons gastronomiques (consulter nos actus) ou sur notre boutique en ligne

www.agerria.com



Fabrication des Foies Gras



*Tous nos foies gras sont
sans colorant ni conservateur*

Les foies gras de canard sont soigneusement sélectionnés, déveinés et cuits selon un protocole précis.

Conseils de conservation

Nos foies gras de canard sont élaborés sur place à Irouléguay selon un savoir-faire familial. Les foies gras de canard présentés en verrine sont préparés selon une recette traditionnelle qui peut selon les goûts, être légèrement relevés au piment d'Espelette (0,55%).

Les foies gras de canard mi-cuit doivent être conservés entre 0 et 4°C maximum à réception.

Conseils pour servir le foie gras de canard

Réservez le bocal de foie gras de canard pendant 2h00 minimum au réfrigérateur. Retirez délicatement le foie gras entier du bocal et dégraissez-le à l'aide d'un couteau à la lame arrondie. Faites des tranches d'environ 1 cm d'épaisseur que vous présentez sur une belle assiette.

Les foies gras de canard présentés en entrées festives raviront vos invités.

Pour ajouter une touche de couleur et parfumée, saupoudrez les tranches de foie gras d'une pincée de poudre de piment d'Espelette.



Nos Foies Gras



Découvrez nos différentes préparations de Foies Gras de canard entiers : cuits et mi-cuits (traditionnel ou au piment d'Espelette).

Vous apprécierez les saveurs de notre terroir authentique et de caractère.

Servez-les en apéritif ou en entrée.

Dégustez nos foies gras de canard accompagnés d'un vin blanc moelleux bien frais.



Foie gras de canard entier traditionnel en bocal

Réf. 0001	90 g - 2 pers.	12,50 €	138,88 €/kg
Réf. 0002	180 g - 4 pers.	22,20 €	123,33 €/kg
Réf. 0003	320 g - 6 pers.	36,70 €	114,68 €/kg

Foie gras de canard mi-cuit* traditionnel en bocal

Réf. 0007	90 g - 2 pers.	12,50 €	138,88 €/kg
Réf. 0008	180 g - 4 pers.	22,20 €	123,33 €/kg
Réf. 0009	320 g - 6 pers.	36,70 €	114,68 €/kg

Foie gras de canard entier au piment d'Espelette en bocal

Réf. 0004	90 g - 2 pers.	12,50 €	138,88 €/kg
Réf. 0005	180 g - 4 pers.	22,20 €	123,33 €/kg
Réf. 0006	320 g - 6 pers.	36,70 €	114,68 €/kg

Foie gras de canard mi-cuit* au piment d'Espelette en bocal

Réf. 0010	90 g - 2 pers.	12,50 €	138,88 €/kg
Réf. 0011	180 g - 4 pers.	22,20 €	123,33 €/kg
Réf. 0012	320 g - 6 pers.	36,70 €	114,68 €/kg

*A conserver à 4°C – Durée de conservation 1 an

LES OFFRES AGERRIA

Réf. PFG90	Promo 4 bocaux de 90 g	4 au choix	45,00 €	125,00 €/kg
Réf. PFG180	Promo 4 bocaux de 180 g	4 au choix	80,00 €	111,00 €/kg
Réf. PFG320	Promo 3 bocaux de 320 g	3 au choix	90,00 €	94,00 €/kg



Nos Blocs de Foie Gras de Canard avec morceaux

Pour un apéritif ou une entrée, servez le bloc de foie gras de canard avec morceaux sur des tranches de pain grillées.

Variez les plaisirs avec les saveurs traditionnelles ou au piment d'Espelette. Un vin blanc moelleux ou un vin blanc sec et fruité Irouléguy AOC accompagne cette délicieuse entrée.



TRADITIONNEL

Réf. 0013	Bloc de foie gras de canard avec morceaux traditionnel	65 g - 1 pers.	6,10€	93,84€/kg
Réf. 0014	Bloc de foie gras de canard avec morceaux traditionnel	130 g - 2 pers.	11,20€	86,15€/kg
Réf. 0015	Bloc de foie gras de canard avec morceaux traditionnel	200 g - 4 pers.	15,60€	78,00€/kg
Réf. 0016	Bloc de foie gras de canard avec morceaux traditionnel	400 g - 8 pers.	29,00€	72,50€/kg

AU PIMENT D'ESPELETTE

Réf. 0017	Bloc de foie gras de canard avec morceaux au piment d'Espelette	65 g - 1 pers.	6,10€	93,84€/kg
Réf. 0018	Bloc de foie gras de canard avec morceaux au piment d'Espelette	130 g - 2 pers.	11,20€	86,15€/kg
Réf. 0019	Bloc de foie gras de canard avec morceaux au piment d'Espelette	200 g - 4 pers.	15,60€	78,00€/kg
Réf. 0020	Bloc de foie gras de canard avec morceaux au piment d'Espelette	400 g - 8 pers.	29,00€	72,50€/kg

LES OFFRES AGERRIA

Réf. PBL65	Promo 4 blocs de 65 g	4 au choix	22,50€	86,53€/kg
Réf. PBL130	Promo 2 blocs de 130 g	2 au choix	20,00€	76,92€/kg
Réf. PBL200	Promo 2 blocs de 200 g	2 au choix	28,00€	70,00€/kg
Réf. PBL400	Promo 2 blocs de 400 g	2 au choix	54,00€	67,50€/kg

Nos pâtés et rillettes



Surprenez vos convives, servez différentes saveurs en entrée ou en apéritif : rillettes pur canard ou au piment d'Espelette, terrines de canard, grattons traditionnels au piment, pâté de campagne ou encore les terrines de canard au vin d'Iroulégu. Variez les plaisirs et les goûts.



LES VERRINES

Réf. 0021	Rillettes pur canard	180g	5,00€	27,77€/kg
Réf. 0022	Rillettes pur canard au piment d'Espelette	180g	5,00€	27,77€/kg
Réf. 0023	Grattons de canard	180g	5,00€	27,77€/kg
Réf. 0024	Grattons de canard au piment d'Espelette	180g	5,00€	27,77€/kg
Réf. 0025	Pâté Basque au piment d'Espelette	180g	5,00€	27,77€/kg
Réf. 0026	Pâté de campagne	180g	5,00€	27,77€/kg
Réf. 0027	Terrine de canard au Foie Gras (20%)	180g	6,00€	33,33€/kg
Réf. 0028	Terrine de canard à l'Iroulégu	180g	5,00€	27,77€/kg
Réf. 0029	Terrine de canard aux petits légumes	180g	5,00€	27,77€/kg

LES BOÎTES

Réf. 0030	Rillettes pur canard	125g	4,00€	32,00€/kg
Réf. 0031	Rillettes pur canard au piment d'Espelette	125g	4,00€	32,00€/kg
Réf. 0032	Pâté Basque au piment d'Espelette	125g	4,00€	32,00€/kg
Réf. 0033	Grattons de canard au piment d'Espelette	125g	4,00€	32,00€/kg
Réf. 0034	Pâté de campagne	125g	4,00€	32,00€/kg
Réf. 0035	Boudin basque au piment d'Espelette	125g	4,00€	32,00€/kg
Réf. 0036	Pâté de campagne au Foie Gras (20%)	125g	5,00€	40,00€/kg

LE COFFRET AGERRIA

Réf. P125G	Promo 5 Boîtes de 125g + 2 offertes	7 boîtes au choix	20,00€	22,85€/kg
------------	-------------------------------------	-------------------	--------	-----------





Les idées apéritives conviviales



Servez nos différentes tapenades légèrement épicées au piment d'Espelette sur un pain de campagne grillé.

Dégustez les toasts avec un verre de vin d'Irouléguy AOC blanc ou rosé bien frais.

Réf. 0037	Apéro Saltsa aux aubergines et piment d'Espelette	100 g (Bocal)	5,00 €	50,00 €/kg
Réf. 0038	Apéro Saltsa au jambon de Bayonne et piment d'Espelette «Doux»	100 g (Bocal)	5,00 €	50,00 €/kg
Réf. 0039	Apéro Saltsa aux légumes grillés et piment d'Espelette	100 g (Bocal)	5,00 €	50,00 €/kg
Réf. 0040	Apéro Saltsa aux poivrons et piment d'Espelette	100 g (Bocal)	5,00 €	50,00 €/kg
Réf. 0041	Apéro Saltsa aux tomates, noix et piment d'Espelette	100 g (Bocal)	5,00 €	50,00 €/kg
Réf. 0042	Apéro Saltsa aux olives vertes et piment d'Espelette	100 g (Bocal)	5,00 €	50,00 €/kg
Réf. 0043	Apéro Saltsa aux olives noires et piment d'Espelette	100 g (Bocal)	5,00 €	50,00 €/kg
Réf. 0044	Apéro Saltsa au jambon de Bayonne et piment d'Espelette «Fort»	100 g (Bocal)	5,00 €	50,00 €/kg

LES OFFRES AGERRIA

Réf. PAS 3 Apéros Saltsa au choix + 1 offert

100 g x 4 (Bocal)

15,00 €

37,50 €/kg

Les plats cuisinés



Redécouvrez les incontournables de la cuisine basque avec l'Axa de veau ou de canard, les cuisses de canard à la basquaise, la piperade ou encore les mijotés au vin d'Irouléguy.

Servez le magret de canard farci au foie gras de canard pour un repas raffiné.

Les fins gastronomes seront ravis.

Rapide à préparer pour des repas dernière minute, réchauffez à feu doux l'axoa de veau ou de canard et servez-le bien chaud accompagné de pommes-de-terre vapeur.



Réf. 0045	Cou de canard farci au foie gras	410 g (Boîte)	13,80 €	33,65 €/kg
Réf. 0046	Duo de cou de canard farci au foie gras	410 g x 2 (Boîte)	25,00 €	30,48 €/kg
Réf. 0047	Magret de canard farci au foie gras entier	400 g (Boîte)	22,50 €	56,25 €/kg
Réf. 0048	Duo Magret de canard farci au foie gras entier	400 g x 2 (Boîte)	40,00 €	50,00 €/kg
Réf. 0049	Piperade	800 g (Bocal)	6,50 €	8,12 €/kg
Réf. 0050	Duo Piperade	800 g x 2 (Bocal)	12,00 €	7,50 €/kg
Réf. 0051	Piperade	400 g (Bocal)	3,50 €	8,75 €/kg
Réf. 0052	Duo Piperade	400 g x 2 (Bocal)	6,50 €	8,12 €/kg
Réf. 0053	Cuisses de canard à la Basquaise (2 pers.)	1 kg (Bocal)	13,80 €	13,80 €/kg
Réf. 0054	Cuisses de canard aux haricots (2 pers.)	1 kg (Bocal)	13,80 €	13,80 €/kg
Réf. 0055	Cuisses de canard à l'Irouléguy (2 pers.)	1 kg (Bocal)	13,80 €	13,80 €/kg
Réf. 0056	4 Saucisses de canard à la Basquaise	1 kg (Bocal)	13,80 €	13,80 €/kg

LES OFFRES AGERRIA

Réf. P2C200	2 bocaux au choix (Réf. 0053 - 0054 - 0055 - 0056)	1 kg x 2	25,00 €	12,50 €/kg
-------------	--	----------	----------------	------------

LES AXOAS

Réf. 0057	Axa de veau (2 pers.)	400 g (Bocal)	8,90 €	22,25 €/kg
Réf. 0058	Axa de veau (4 pers.)	800 g (Bocal)	17,20 €	21,50 €/kg
Réf. 0059	Axa de canard (2 pers.)	400 g (Bocal)	8,90 €	22,25 €/kg
Réf. 0060	Axa de canard (4 pers.)	800 g (Bocal)	17,20 €	21,50 €/kg

LES OFFRES AGERRIA

Réf. P2A400	2 Bocaux de Axa	400 g au choix	16,00 €	20,00 €/kg
Réf. P2A800	2 Bocaux de Axa	800 g au choix	30,00 €	18,75 €/kg



Confits de canard

Bien dorés au four ou dans une poêle, présentez les cuisses de canard, les manchons ou les ailerons de canard accompagnés d'une piperade pour un repas gastronomique. Vous apprécierez la chair tendre et savoureuse sous un léger croustillant. Découvrez également les saucisses de canard confites dans la graisse de canard, ce met est très apprécié de tous. Tous les plats de canard confit sont prêts-à-déguster pour des repas rapides à préparer.

Servez le canard confit, les saucisses de canard confites avec un vin rouge Iroulégy AOC.

Réf. 0061	2 Cuisses de canard confites	1.050 g (Boîte)	9,60€	9,14€/kg
Réf. 0062	6 Manchons de canard confits	1.100 g (Boîte)	6,70€	6,09€/kg
Réf. 0063	12 Ailerons de canard confits	820 g (Boîte)	4,90€	5,97€/kg
Réf. 0064	4 Gésiers de canard confits	400 g (Boîte)	6,40€	16,00€/kg
Réf. 0065	Magret de canard confit	320 g (Boîte)	9,20€	28,75€/kg
Réf. 0066	4 Saucisses de canard confites	350 g (Boîte)	8,50€	24,28€/kg

LES OFFRES AGERRIA

Réf. 2C	2 Boîtes de 2 cuisses de canard confites	1050 g x 2 (Boîte)	18,00€	8,57€/kg
Réf. 3C	3 Boîtes de 2 cuisses de canard confites	1050 g x 3 (Boîte)	25,00€	7,93€/kg
Réf. 2M	2 Boîtes de 6 manchons confits	1.100 g x 2	12,00€	5,45€/kg
Réf. 2A	2 Boîtes de 12 ailerons confits	820 g x 2	9,00€	5,48€/kg
Réf. 2G	2 Boîtes de 4 gésiers de canard confits	400 g x 2	12,00€	15,00€/kg
Réf. 2MAG	2 Boîtes de 1 magret de canard confit	320 g x 2	17,50€	27,34€/kg
Réf. 2S	2 Boîtes de 4 saucisses de canard confites	350 g x 2	15,00€	21,42€/kg

Nos coffrets

L'idée cadeau Argi



28,00 €

- 1 bloc de foie gras 200 g nature
- 1 bloc de foie gras de canard au piment d'Espelette 200 g
- 1 gelée de piment 30 g
- 1 confiture de figues 30 g

Code 404



39,60 €

Le coffret Duo Ttale

- 1 bocal de foie gras entier 180 g nature
- 1 boîte de 2 cuissons
- 1 Jurançon moelleux Domaine Bellegarde 37,5 cl

Code 202



17,00 €

Pour l'apéro Amatxi

- 3 blocs de foie gras 65 g nature avec au choix :
- 1 confiture de figues 30 g [Code 400](#)
- 1 confiture d'oignons 30 g [Code 401](#)
- 1 gelée de piment 30 g [Code 402](#)

Amatxi piments

- 3 blocs de foies gras 65 g au piment d'Espelette avec une gelée de piment 30 g

17,00 €

Code 406



69,90 €



20,00 €

Agerria

- 1 boîte de rillettes de canard 125 g
- 1 boîte de rillettes de canard au piment d'Espelette 125 g
- 1 boîte de grattons 125 g
- 1 boîte de pâté de campagne 125 g
- 1 boîte de pâté basque 125 g
- 1 boîte de boudin 125 g
- 1 boîte de pâté de campagne au foie gras 125 g

Code 403

Pour la famille Aitatxi 6/7 personnes

- 1 bocal de foie gras entier 320 g nature
- 1 boîte de 2 cuissons de canard
- 1 boîte de 6 manchons de canard
- 1 boîte de 4 gésiers de canard
- 1 Jurançon moelleux Domaine Bellegarde 75 cl

Code 206

Nos points de vente



Irouléguay

Hiribehere

Du lundi au vendredi
de 9h00 à 18h00

Le samedi de 10h00 à 12h00



Saint-Jean-Pied-de-Port

6 rue d'Espagne

D'Avril à Octobre

Du lundi au samedi
de 9h00 à 12h00 et de 14h00 à 19h00



Vente en ligne

www.agerrria.com

AGERRRIA

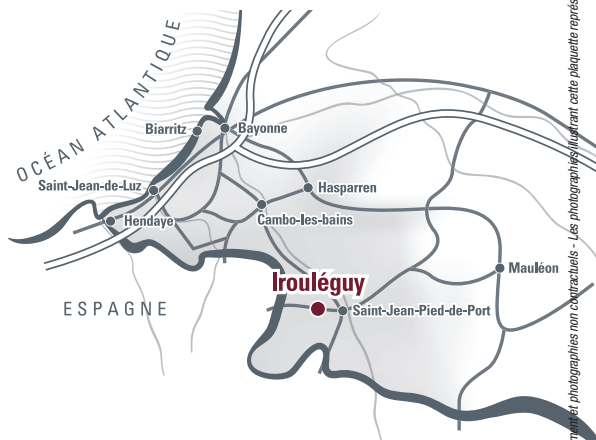
— Daniel Dupuy —

Conserves et foies gras à Irouléguay

Hiribehere - 64220 Irouléguay

Tél. : 05 59 37 41 06 - contact@agerrria.com

www.agerrria.com



Visite des vignes d'Irouléguay

Pour une balade bucolique

Partez pour une balade commentée en véhicule électrique au cœur des vignes d'Irouléguay et visitez le Prieuré des moines de Roncevaux. Le départ de la visite se fait devant la boutique Agerrria.

Pour un voyage gustatif

A l'issue de la visite, dégustez les spécialités basques : pâtés et rillettes de canard, foies gras de canard accompagnés de vins d'Irouléguay AOC. Une façon ludique de découvrir le terroir d'Irouléguay.



En savoir plus : Rendez-vous sur

www.visite-irouleguy.com